

## Modul 9 Minestrone, Gurkensalat (für 10 Personen)

<b>Einkauf:</b>	6 Stk.	Zwiebeln
	1 Knolle	Knoblauch
	1 Bund	Basilikum, frisch
	2 Bündel	Petersilie, gross
	10 Stk.	Karotten
	2 Stk.	Grosse Sellerie
	3 Stk.	Lauchstengel
	600 gr.	Weisse Bohnen (Dose)
	1 Stk.	Wirz
	300 gr.	Maccheroni, klein
	2 Beutel	Parmesan, gerieben
	3 Würfel	Gemüse-Bouillon
	1 Beutel	Speckwürfel
	4 Stk.	grosse Gurken

### Zubereitung: **Minestrone** (kann auch am Vortag gekocht werden)

6 gehackte Zwiebeln, 5 gepresste Knoblauchzehen, grob gehackte Basilikumblätter und Petersilienblätter, 10 geschälte und gewürfelte Karotten, 2 geschälte und gewürfelte Sellerie, 3 gewaschene und gescheibelte Lauchstängel, 1 in Streifen gehackter Wirz, Speck-Würfel, mit 6 Esslöffel Butter in grosser Pfanne (oder aufteilen auf 2) während 5 Min. zugedeckt dämpfen.

6 ltr. Gemüse-Bouillon begeben und 20 Min. köcheln lassen, nach 10 Min. 300 gr. Teigwaren begeben und nach weiteren 10 Minuten mit Salz, Pfeffer, ital. Streuwürze abschmecken.

### **Gurken-Salat**

4 Gurken waschen, schälen und längs halbieren und in nicht zu dünne Scheiben hobeln (bei Gartengurken die Kerne entfernen). Salatsauce mit Nature-Joghurt mischen und in 2 Schüsseln darüber giessen, ev. mit Pistazien garnieren. Achtung: dies kurz vor dem Servieren

**Anrichten:** Suppe in 2-3 erwärmten Schüsseln auf Tisch  
 Salat in 2 Schüsseln und mit Besteck auf Tisch  
 Parmesan in 2 kleinen Schüsseln gerieben auf Tisch